

LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 2 au 6 janvier 2023



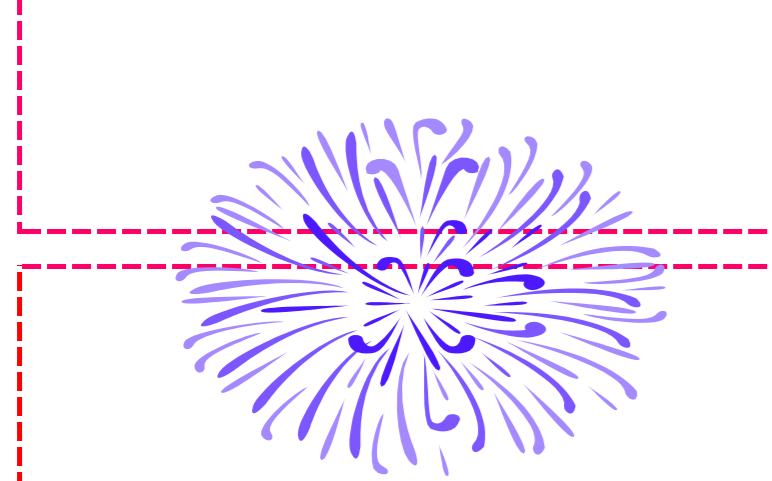
LUNDI


MARDI

MERCREDI


JEUDI

BIO VENDREDI



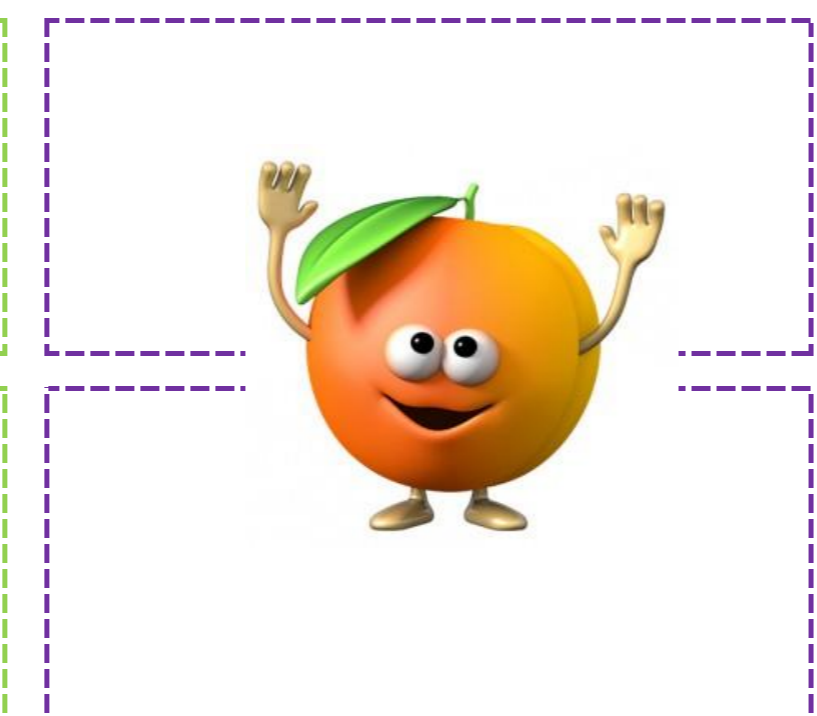
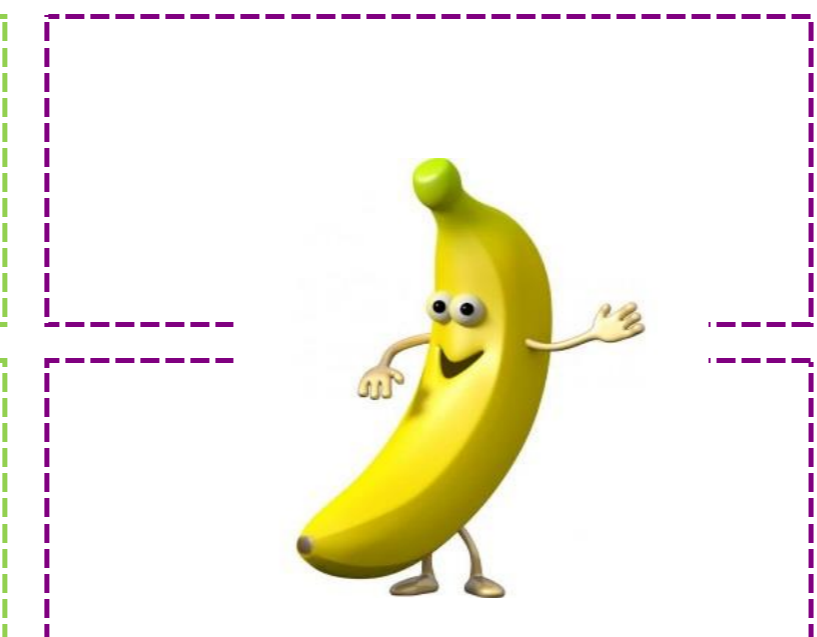
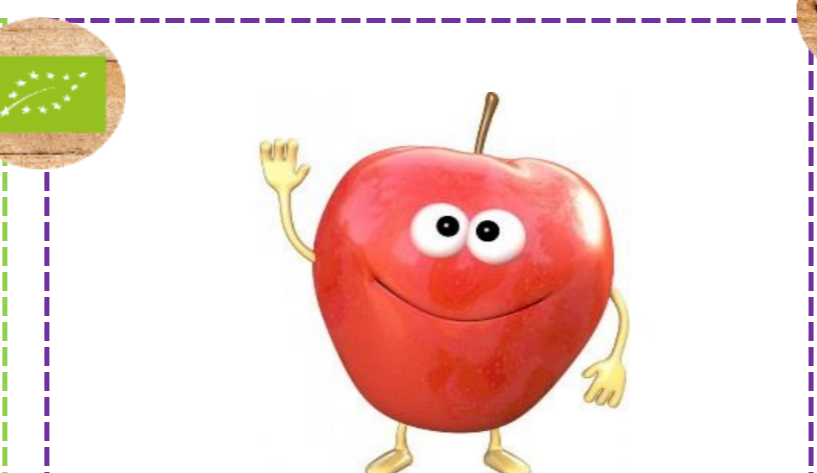
 Carottes râpées bio vinaigrette


Rôti de dinde jus aux herbes
(sans viande : colin sauce curcuma)


 Riz bio créole

Yaourt sucré


Compote de pommes




 Chou rouge bio vinaigrette


 Poisson meunière


Petits pois pommes de terre


 St Nectaire (AOP)


Gâteau moelleux au chocolat

 Betteraves bio vinaigrette

 Tajine bio de pois chiches

 Boulgour bio

 Chanteneige bio

 Fruit de saison bio



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Boeuf, volaille, porc français

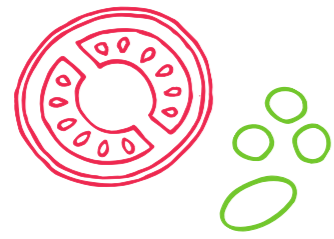


Pêche Responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2



LE MENU DE LA SEMAINE



Semaine du 9 au 13 janvier 2023



LUNDI



MARDI



MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



Céleris bio rémoulade



Chou blanc bio mimolette



Salade iceberg



Salade de pâtes bio

Sauté de veau sauce
chasseur

(sans viande : quenelles sauce aux
olives)



Lentilles bio crème curry



Tartiflette aux lardons*

(sans viande : tartiflette au saumon)



Hoki sauce crustacés

Haricots verts bio persillés



Semoule bio



/
/



Choux fleurs persillés

Yaourt aromatisé



Gouda bio



/
/



Cantal (AOC)

Galette des rois



Compote pomme banane
bio



Crème dessert chocolat bio



Fruit de saison



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Boeuf, volaille, porc français

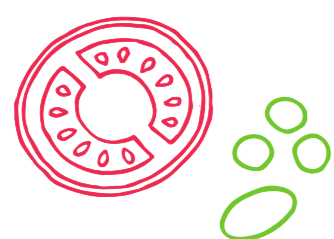


Pêche Responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2



LE MENU DE LA SEMAINE



Semaine du 16 au 20 janvier 2023

LUNDI

MARDI


MERCREDI



JEUDI





VENDREDI

Betteraves bio vinaigrette 


Salade verte aux croûtons 



Salade de pommes de terre bio 


Salade Coleslaw bio 

Boulettes de veau au jus
(sans viande : boulettes végétales)

Sauté de porc* au paprika
(sans viande : poisson pané) 




Omelette bio 

Colin crème de persil 

Pâtes coquillettes


Carottes braisées 




Epinards bio à la crème 

Blé façon créole


Edam

Vache qui rit bio 




Petit suisse aromatisé bio 

Fourme d'Ambert (AOC) 

Fruit de saison bio 

Gaufre liégeoise



Fruit de saison bio 

Compote de poires



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Boeuf, volaille, porc français



Pêche Responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2

LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 23 au 27 janvier 2023



LUNDI



NOUVEL AN CHINOIS






















MARDI







MERCREDI

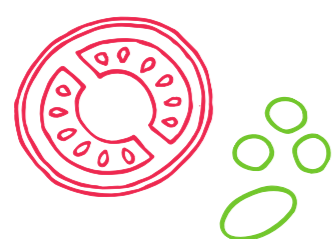
JEUDI

VENDREDI

 Taboulé bio oriental	 Salade chinoise (carotte, soja, maïs)	 Endive aux noix	 Salade de pâtes bio arlequines
 Bio croque tofu provençal	 Emincé de poulet au caramel (sans viande : poisson pékinoise)	 Brandade bio de poisson	 Escalope viennoise
 Brocolis bio béchamel	 Riz bio parfumé		 Haricots verts bio
 Chanteneige bio	 Yaourt sucré bio	 St Nectaire (AOC)	 Pont l'Evêque (AOC)
 Fruit de saison bio	 Rocher coco chocolat		 Flan vanille
 Ananas au sirop			

 Agriculture Biologique Europe
  Haute Valeur Environnementale (HVE)
  Bœuf, volaille, porc français
  Pêche Responsable
  Appellation d'Origine Protégée (AOP)



















CE2: Certification Environnementale Niveau 2



LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 30 janvier au 3 février 2023



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes bio râpées vinaigrette	 Salade de lentilles bio	 	 Salade iceberg	 Betteraves maïs bio
 Blanquette de veau	 Omelette bio		Crêpe au fromage	 Pâtes tortelloni au saumon
 Semoule bio	 Purée de potiron bio		Julienne de légumes bio	
Fromage fondu le carré	 Camembert bio		 Yaourt bio à la vanille	 Cantal (AOC)
Compote de pommes	 Fruit de saison bio		 Crêpe chandeleur	Mousse au chocolat



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français



Pêche Responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2